



Koningsdag Cupcakes

Maak deze vrolijke en kleurrijke cupcakes voor Koningsdag met behulp van het recept van FunCakes. De cupcakes zijn versierd in de kleuren van de Nederlandse vlag en hebben een oranje kroon als decoratie. Perfect om de verjaardag van de Koning mee te vieren!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 7,35



FunCakes Rolfondant Tiger Orange
250g

F20250
€ 2,28



FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100
€ 2,92



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30g

F44145
€ 2,92



FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
30g

F44135
€ 3,65



FunCakes Zachte Parels Medium Rood
80g

F51820
€ 3,49



FunCakes Baking Cups Oranje pk/48

F84245
€ 2,55



Wilton Wegwerp Spuitzakken 40cm
pk/12

03-3102
€ 7,05



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,69



Katy Sue Siliconen Mal Kronen

CE0042
€ 11,16

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Rolfondant Tiger Orange
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Rood
- FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
- 100 ml melk
- 100 ml water
- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)

Benodigheden

- FunCakes Baking Cups Orange pk/48
- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- Wilton Disposable Decorating Bags 40cm, pk/12
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Katy Sue Mould Crowns
- kwastje

Stap 1: Maak de cupcakes

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram FunCakes Mix voor Cupcakes, 250 gram roomboter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel het beslag in drie delen, kleur een deel rood, een deel blauw en laat het overgebleven deel wit. Plaats de cupcakevormpjes in de bakvorm en vul deze eerst met het blauwe beslag, dan het witte beslag en als laatste het rode beslag. Bak de cupcakes in circa 18 minuten gaar.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een spuitzak met het spuitmondje #1M met de cream. Spuit daarna een toef op de cupcakes.

Stap 3: Maak de fondant kronen

Druk de oranje fondant in de mal en verwijder overtollige fondant zodat de randen zichtbaar worden. Draai de mal om en haal het figuur er voorzichtig uit. Indien nodig de mal vooraf poederen met maïzena om de fondant gemakkelijk uit de mal te krijgen.

Stap 4: Decoreer de cupcakes

Decoreer de cupcakes met suikerparels en de fondant kroontjes.



Stap 5: Vier Koningsdag met deze cupcakes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.